

Piec konwekcyjno-parowy Convotherm Mini Pro Cmn 10.10 Black – 10× GN 1/1, elektryczny, drzwi prawe

Producent: Convotherm

Nr referencyjny: cmn 10.10 mini pro Black

Cechy produktu

Szerokość (mm): 580
Głębokość (mm): 910
Wysokość (mm): 1060
Waga (kg): 87
Moc (kW): 9.2-10.9 kW
Zasilanie: 3N~380-415V 50/60 Hz
Pojemność: 10 x 1/1 GN
Typ: elektryczny

Piec konwekcyjno-parowy Convotherm Mini Pro Cmn 10.10 Black – maksymalna wydajność GN 1/1 w eleganckim czarnym wykończeniu

Convotherm Mini Pro Cmn 10.10 Black to piec konwekcyjno-parowy klasy premium, zaprojektowany specjalnie do pracy w strefach front-of-house oraz nowoczesnych kuchniach, które stawiają nie tylko na wydajność, ale także na estetykę. Dzięki **matowemu czarnemu wykończeniu** urządzenie doskonale prezentuje się w otwartych kuchniach, piekarniach, bistrach, kawiarniach i punktach food-to-go.

Mimo szerokości zaledwie **49,8 cm** piec oferuje pełne możliwości formatu **GN 1/1** i aż **10 poziomów załadunku**, co czyni go jednym z najbardziej kompaktowych i efektywnych urządzeń w swojej klasie.

Najważniejsze zalety Convotherm Mini Pro Cmn 10.10 Black

- **Eleganckie, czarne wykończenie –** idealne do otwartych kuchni i ekspozycji przy kliencie.
- **10 poziomów GN 1/1 –** ogromna pojemność w urządzeniu o szerokości poniżej 50 cm.
- **MaxiCavity –** zoptymalizowana komora zwiększająca efektywność nawet o 25%.
- **AirFlowPro –** do 80% lepsza cyrkulacja powietrza i równomierne pieczenie.
- **Inteligentne sterowanie parą –** do 15% mniej energii i 85% mniej zużytej wody.
- **ConvoClean S2L –** automatyczne czyszczenie biodegradowalnymi kartridżami.
- **easyTouch 7” –** przejrzysty panel idealny także dla mniej doświadczonego personelu.
- **Press&Go –** aż 399 automatycznych programów z optymalizacją czasu.

Zaawansowane tryby gotowania

- **Para 30–130°C –** idealna do warzyw, ryb i dań delikatnych.
- **Tryb konwekcyjno-parowy 30–250°C –** automatyczna kontrola wilgotności.
- **Gorące powietrze 30–250°C –** szybkie osiąganie temperatury, doskonałe rezultaty.
- **Crisp&Tasty –** 5 poziomów odwodnienia i perfekcyjna chrupkość.
- **HumidityPro –** regulacja wilgotności w 5 stopniach.
- **BakePro –** 5 trybów tradycyjnego pieczenia.
- **AirFry –** chrupiące efekty bez użycia frytury.
- **5 prędkości wentylatora –** precyzyjna kontrola nad procesem.

Inteligentne funkcje wspierające pracę

- **Press&Go –** automatyczne programy gotowania z optymalizacją czasu.
- **ConvoSense (dodatkowo płatna opcja) –** technologia AI rozpoznająca potrawy.
- **TrayTimer –** idealny do przygotowania wielu różnych potraw jednocześnie.
- **TrayView –** wizualny podgląd pieczenia na wszystkich poziomach.
- **AutoStart –** automatyczne uruchomienie o zaprogramowanej godzinie.
- **Regeneracja –** odświeżanie jakości potraw gotowych.
- **Cook&Hold / Delta-T –** idealne rozwiązanie do nocnych procesów i dużych wsadów.

ConvoClean S2L – automatyczne czyszczenie bez kontaktu z chemią

- 3 poziomy czyszczenia + Express Cleaning + QuickRinse.
- **100% biodegradowalne kartridże –** brak konieczności nalewania chemii.
- **DryingStep –** szybkie suszenie komory.
- **Eco Cleaning –** tryb oszczędny.
- **Safe Cool Down –** automatyczne chłodzenie przed cyklem mycia.
- Nawet 90% mniej odpadów i do 88% mniejszy ślad CO_2.

Higiena, bezpieczeństwo i komfort użytkowania

- **Potrójna szyba drzwi –** większa izolacja i bezpieczeństwo przy pracy FOH.
- **LED-owe oświetlenie komory –** idealna widoczność.
- **Zintegrowany prysznic –** szybkie ręczne płukanie.

- **Wielopunktowa sonda temperatury** – precyzyjna kontrola.
- Stylowe, matowe **czarne wykończenie premium** – w pełni odporne na intensywne użytkowanie.

Dane techniczne Convotherm Mini Pro Cmn 10.10 Black

- **Pojemność:** 10 × GN 1/1.
- **Maksymalny załadunek:** 32 kg (5 kg na poziom).
- **Wymiary:** 498 × 793 × 894 mm.
- **Waga:** 87 kg.
- **Moc:** 9.2–10.9 kW.
- **Zasilanie:** 3N~ 380–415 V lub 3~ 220–240 V.
- **Poziom hałasu:** 70 dBA.
- **Ciśnienie wody:** 1.5–6 bar.

FAQ – Pytania o wersję Black

1. Co odróżnia wersję Black od Silver?

Technologicznie są identyczne, ale wersja Black ma **elegancką czarną stylistykę** i jest przeznaczona do ekspozycji w strefach FOH.

2. Czy piec nadaje się do otwartych kuchni?

Tak – wersja Black została zaprojektowana właśnie do pracy przy kliencie.

3. Czy czarny kolor jest odporny na wysoką temperaturę?

Tak – wykończenie jest w pełni odporne na ciepło, parę i intensywną eksploatację.

4. Czy czyszczenie działa automatycznie?

Tak – ConvoClean S2L działa identycznie jak w wersji srebrnej.

5. Czy piec sprawdzi się przy dużej produkcji?

Tak – to urządzenie stworzone do dużych obciążeń, z mocą do 10,9 kW.

Podsumowanie

Convotherm Mini Pro Cmn 10.10 Black to połączenie dużej wydajności GN 1/1, eleganckiego designu i zaawansowanej automatyzacji. To idealny piec do otwartych kuchni, piekarni, bistro i konceptów premium, w których urządzenie jest nie tylko narzędziem, ale także częścią ekspozycji.